

Chardonnay 1

Vass2R13s106-110



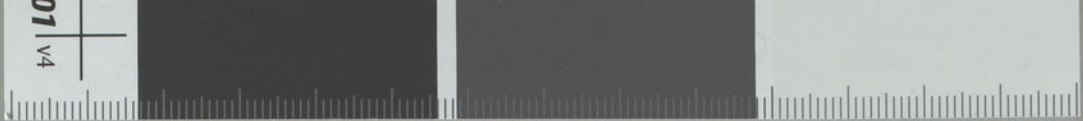
Collection Vassal-Montpellier

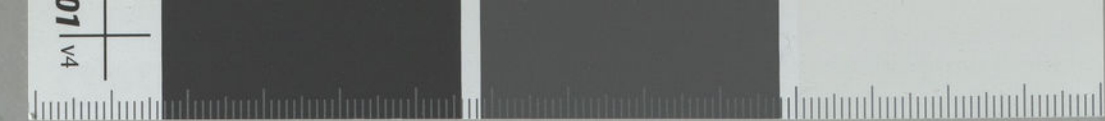
199Mtp30

10.1486

Chardonnay 1

10.14.86
2R13s106-110
Chardonnay





Désignation : Chardonnay 1
Clos 10 Planche 14 Rang 5 souche 6
Vigueur :

Date de Véraison : 31-7-64
Date de Maturité : 24-8-64 +2

Pourriture : 0
GRAPPE : G - M - P - L - M - C.
Pédoncule : L - M - C.
BAIE : TG - G - M - P. 12x12
Bl. - Gr - Rs - Rg - N.

Charge :

s 10 saveur : s - m - ar - fox - herb.
s 21 disc. - sph. - ell. - Ov. -
s 30 Obov. - cyl. - fus.
s 40
s 51 avec pépins - apyrène
jus : inc. - coloré

Miller: 0 1 2 3 4 5

Miller: 0 1 2 3 4 5
Désignation : Chardonnay 1
Clos 10 planche 14 Rang 5 Souche 6
Vigueur : 4

Date de véraison : 31-7-65
Date de maturité : 18-8-65 0

Pourriture : 0
GRAPPE - G - M - P - L - M - C.
BAIE : TG - G - M - P.
Bl. - Gr - Rs - Rg. - N.

Charge

saveur : s - m - ar - fox - herb.
s 1 4 dis. - sph. - ell. - Ov.
Obov. - cyl. - fus. -
s 2 2 avec pépins - apyrène
s 3 1
s 4 5 jus : inc. - coloré
s 5 4

Pédoncule : L - M - C

DESIGNATION : Chardonnay 1
CLOS 10 PLANCHE 14 RANG 5 SOUCHE 6

Vigueur : 3,5
Port : érig - 1/2 érig - couché.
Date de véraison : 20-7-66
Date de maturité : 30-8-66
Pourriture : 0 +3
Pédoncule : Mc

Millerandage : C
GRAPPE : G - M - P - L - M - C.
BAIE : TG - G - M - P.

disc. - sph. - ell. - ov.
obov. - cyl. - fus.

Couleur : Bl - Gr - Rs - Rg - N.
Saveur : s - m - ar - fox - herb.

CHARGE :

s 5
s 26
s 35 avec pépins - apyrène.
s 410 Jus : inc. - coloré.
s 54

Année : 1964

Emplacement 10.14.5.6..... Désignation Chardonnay 1...

		DATES							
	Nombre total								
		26-3							
1	3	3 x							
2	5	3 x							
3	6	4 x							
4	3	2 x							
5	4	1							

D le 26.3 64 x (-2)

Année : 1965

Emplacement 10.14.5.6..... Désignation Chardonnay 1.....

		DATES							
	Nombre total								
		27-3							
1	2	1							
2	6	3 x							
3	4	2 x							
4	5	2							
5	4	4 x							

D le 27.3 65 x -1

Année : 1966

Emplacement : el 10 P 1456 Désignation : chardonnay 1.

DATES									
	Nombre total								
		12.3	16.3						
1	4		2x						
2	10	2	4						
3	6	3	3x						
4	10	2	6x						
5	4	1	3x						

Dle 15-3-1966
+3

ANNEE : 1999

CHM Chardonnay B
(0199)-30

EMPLACEMENT 2 R13 S 106-110

Temoir

Ligne	Nb reyeux	Débourrement		Nb regrapes	Fertilité	Floraison			Véraison			Maturité
		début	mi/déb			début	mi/f	fin	début	mi/v	fin	
1	fble											
2	2		9-3	0								
3	fble											
4	2		9-3	0								
5	2		12.3	0								
	6			0								

D. le 10.3.99 (-6)

Grappe : G - M - P Dim : Compacité : L - M - C
 Pour : Mill :
 Baie : TG - G - M - P Dim :
 disc-sph-ell-ov-obov-cyl-fus
 Couleur : R-Gr-Rs-Rg-N Jus : inc - coloré
 Saveur : s - m - ar - fox - herb
 Pâpins : avec - apyrène
 Port : Vigueur :

Désignation : *chardonnay 1*

VASSAL *10* Planche *14* Côté *56* N° Souche 1 *2* 3 4 5.

(A) BOURGEONNEMENT.

Colonne

- 41 - épanoui *1* - moyen *2* - globuleux 3.
41 - glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6 - aranéeux 7 - duveteux *8* -
cotonneux *9*.
42 - blanc *0* - fauve ou roux 1 - carminé 2 - à liseré carminé *3* -
cuivré 4 - Jaune 5 - à plages bronzées *6* - entièrement bronzé 7.-
vert 8 - autre 9.

(D) JEUNES FEUILLES DU HAUT.

- étalées 7 - en gouttière *8* - autres 9.
43 - glabres 4 - sétueuses 5 - veloutées 6 - aranéeuses 7.
duveteuses *8* - cotonneuses 9.
44 - blanche *0* - fauves ou rousses 1 - carminées 2 -
à liseré carminé 3 - cuivrées 4 - jaunes 5 - à plages bronzées 6 -
entièrement bronzées 7 - vertes 8 - autres 9.

Dans le cas où la première feuille détachée est à liseré carminé, la couleur de la 2° et de la 3° feuille détachées sera notée.

Calvo 6.64

N° ordre

Désignation : *chardonnay 1*

VASSAL *10* Planche *14* côté *58*° souche 1 *(2)* 3 4 5.

(E) JEUNES FEUILLES DU BAS.

Colonne.

45 - Nervures - glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6 - aranéeux *(7)*
duveteux 8 - cotonneux 3.

46 - Limbe - glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6 - aranéeux *(7)*
duveteux *(8)* - cotonneux 9.

à limbe plan 1 - en gouttière 2 - involuté *(5)* *légt*
révoluté 4 - tourmenté 5.

47 - blanc *(1)* - Fauve ou roux 1 - carminé 2 - à liseré carminé 3.
cuivré 4 - Jaune 5 - à plages bronzées *(6)* - entièrement bron-
zé 7 - vert *(8)* - autre 9.

48 - à pétiole glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6 - aranéeux *(7)* *légt*
duveteux 8 - cotonneux 9.

48 - totalement *(1)* - sillonné 2 - partiellement 3.

(F) RAMEAU HERBACE AU VOISINAGE DE LA FLORAISON.

- à contour uni *(2)* - anguleux 8 - côtelé *(9)*

49 - glabre *(2)* - à épines ou analogues 3 - à poils massifs 4.
sétueux 5 - velouté 6 - aranéeux 7 - duveteux 8 - cotonneux 1.
- entièrement 1 - partiellement 2.

(I) FLEUR.

- bouton floral : gros 1 - moyen 2 - petit 3.

8 - morphologiquement : mâle 4 - hermaphrodite 6 - femelle 5.

Calvo 6,64

N° ordre

Désignation : *chardonnay 1*

Clos *10* Planche *14* Côté *S 6* Rang souche I 2 3 *4* 5

(F) RAMEAU HERBACE AU VOISINAGE DE LA FLORAISON

Colonne

50 - mérithalle : dos coloré *I* - à raies 2 - vert 3.

Ventre coloré *7* - à raies 8 - vert 9.

51 - noeuds : dos coloré *I* - à raies 2 - vert 3.

ventre coloré *7* - à raies 8 - vert 9.

52 - vrille : verte *I* - jaune 2 - rouge clair *3* à la base
rouge foncé 4.

52 - bourgeon : coloré *7* - vert 8.

(I) FLEUR

morphologiquement : mâle 7 - hermaphrodite 7 8 - Femelle 9.

Calvo 6.64

N° ordre

Désignation

Chardonnay

Clos 10 Planche 14 Côté 5 rang 6 souche I 2 3 4 5

FEUILLE ADULTE

34 - Petite I - moyenne 2 - grande 3

Face supérieure : limbe et nervures : glabre 4 - sétueux 5.
velouté 6 - aranéux 7 - duveteux 8 - cotonneux 9.

34 - Face inférieure : nervures : glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6
aranéux 7 - duveteux 8 - cotonneux 9.

35 : limbe : glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6 -
aranéux 7 - duveteux 8 - cotonneux 9

- Limbe : plan I - en gouttière 2 - involuté 3
révoluté 4 - tourmenté 5.

- Lobes : plan I - en gouttière 2 - involuté 3.
révoluté 4 - tourmenté 5.

36 - Surface : unie I - ondulée 2 - finement bullée 3
grossièrement bullée 4 - gaufrée 5.
plissée au point pétiolaire 6.

37 - Nervures : Face supérieure : verte I - point pétiolaire
rouge 3 - partiellement rouge 5 - entièrement
rouge 4.

38 : Face inférieure : verte I - partiellement rouge 3
entièrement rouge 4.

- Couleur : vert jaune I - vert franc 2 - vert foncé 3 -
vert plombé 4 - autre 5.

PETIOLE

39 - Long I - moyen 2 - court 3.

39 - glabre 4 - sétueux 5 - velouté 6 - sillon 7 - partiellement 8
totalement 8.

40 - aranéux 4 - duveteux 5 - cotonneux 6 - partiellement 7
totalement 8.

40 - coloré I - partiellement coloré 2 - autre 3.

- angle pétiole/limbe : inférieur à 90° I - égal à 90° 2
supérieur à 90° 3.

- angle pétiole/rameau : inférieur à 90° I - égal à 90° 2
supérieur à 90° 3.

Calvo 6.64

Emplacement : 10. 1436
Désignation : chardonnay 1

GRAPPE

- 24 - Grosse 1 - Moyenne 2 - Petite 3. ^{10cm}
24 - Lâche 4 - Moyenne 5 - Compacte 6.
24 - A pédoncule non visible 7 - visible 8 - long 9.
25 - A pédoncule herbacé 1 - mi-acôté 2 - acôté jusqu'à la première ramification 3.
25 - Axe de la rafle coloré 4 - non coloré 5.

BAIE

- 26 - Très grosse 1 - Grosse 2 - Moyenne 3 - Petite 4 - très petite 5 -
de taille régulière 7 - irrégulière 8. ^{14x14}
27 - de couleur blanc 1 - gris 2 - rose 3 - rouge 4 - noir 5.
27 - Très pruinée 7 - pruinée 8 - non pruinée 9.
Coloration régulière 1 - irrégulière 2.
28 - Forme : discoïde 0 - sphéroïde 1 - ellipsoïde 2 - ovoïde 3 -
truncovoïde 4 - obovoïde 5 - cylindroïde 6 - fusiforme 7 -
arquée 8 - autre 9.
- A ombilic persistant 1 - non persistant 2.
29 - A section transversale : régulière 3 - irrégulière 4 - côtelée 5.
29 - Région ombilicale déprimée 6 - non déprimée 7.
29 - A jus incolore 1 - coloré 2.
33 - A peau fine 3 - moyenne 4 - épaisse 5.
33 - A pulpe charnue 6 - juteuse 7 - molle 8.
30 - A saveur neutre 1 - fade 2 - musquée 3 - aromatique 4 - foxée 5 -
herbacé 6 - spéciale 7.
31 - A pédicelle long 1 - moyen 2 - court 3.
31 - A pédicelle de couleur : verte 4 - rouge 5 - irrégulière 6.
31 - A bourrelet de couleur : verte 7 - rouge 8 - irrégulière 9.
32 - A bourrelet évident 1 - peu apparent 2.
32 - A pinceau : court 4 - moyen 5 - long 6.
32 - A pinceau : coloré - non coloré 9.
33 - De séparation facile (égrenueuse) 1 - difficile 2.

Calvo 8.64

Dénomination chardonnay 1
Planche Côté 10 14.5.5 Rang souche 1-2-3-4-5 -

SARMENT DE VIGNE

Sarment : long (1), moyen (2), court (3).
: grêle (1), fort (2). moyen
: ramifié (1), peu ramifié (2).

Ecorce : adhérente avec lenticelles (1), résistante se détachant en lames (2)

Section transversale : circulaire (1), elliptique (2), aplatie (3), autre (4).

Surface : unie (1), anguleuse (2), striée (3), côtelée (4).
: pruinée (1), partiellement pruinée (2), non pruinée (3).
: glabre (2), à épines ou analogues (3), à poils massifs (4),
sêteux (5), velouté (6), aranéeux (7), duveteux (8), cotonneux (9).
: entièrement (1), partiellement (2), sur les noeuds (3).

Villosité : blanche (1), fauve ou rousse (2), grise (3).

Noeuds : aplatis (1), effacés (2), globuleux (3), saillants (4).

Mérithalle de longueur moyenne : 8 cms.
: gris (1), jaune (2), beige (3), marron clair (4), marron foncé (5)
brun rouge (6), violacé (7), autre (8).
: uniforme (1), à raies (2), bandes (3), ou noeuds (4).
: plus foncé (6), de couleur gris (1), jaune (2), beige (3), marron
clair (4), marron foncé (5), brun rouge (6), violacé (7), autre (8).

Yeux : pointus en dard (1), conique (2), arrondis (3).
: marron (1), brun rouge (2), gris (3).

Cordon pétiolaire : étroit (1), large (2).
: saillant (1), effacé (2).
: sinueux (1), rectiligne perpendiculaire (2),
: rectiligne descendant (3), rectiligne ascendant (4).

N° d'ordre : 0 199 - 30

Désignation : Chardonnay^{n°1}

Origine :

Emplacement : clos 10 pl 14 36

- 8 - Angle des nervures 1 - (2) - (3).
9 - L₁/L (1) - (2) - 3.
10 - L₂/L 1 - (2).
11 - Lobes 1 - 3 - (5) - 7 - 9.
12 - S. lat. sup. (prof.) 0 - (1) - 2 - 3.
13 - S. lat. inf. (prof.) 0 - (1) - (2) - 3.
14 - S. pét. (forme) 1 - (2) - (3) - 4 - 5 - 6.
15 - S.L.S. (forme) 0 - (1) - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8.
16 - Dents : forme (1) - 2 - 3.
17 - Dents : Méd/B (1) - 2 - 3.
18 - Angle lob. term. (1) - (2) - 3.
19 - Base nerv. (gar. ou dég.) (1) - 2 - (3).
20 - Nombre de dents : S.P. 1 - 2 - (3) - (4) - (5) - (6) - (7) - 8 - 9.
21 - Angle L₃ ~~KL~~ L'₃ (1) - 2 - 3.
22 - Largeur S.P. (1) - 2 - 3 - 4 - 5.
23 - Dent terminale du lobe latéral supérieur :
Direction : (1) - (2) - 3.
Forme : (4) - 5.
Médiane/Base : 6 - 7 - (8).

Domergue 71

Formulaire de description 1/8
(débourrement ; floraison ; véraison ; maturité ; aoûtement)

Année : 2001
 Code cépage : 199 Code clone :
 Nom cépage : chardonnay B
 Emplacement : 2R13, 106-110

Observateur :

Phénologie

oiv 301 époque du bourgeonnement (50%) : très précoce 1 - précoce 3 - moyenne 5 - tardive 7 - très tardive 9.
 oiv 302 époque de floraison (50%) : très précoce 1 - précoce 3 - moy. 5 - tardive 7 - très tardive 9
 oiv 303 époque de véraison : très précoce 1 - précoce 3 - moyenne 5 - tardive 7 - très tardive 9.
 oiv 304 maturité physiologique de la baie : très précoce 1 - précoce 3 - moyenne 5 - tardive 7 - très tardive 9.
 oiv 305 début de l'aoûtement (entrenoeuds de la base) : très précoce 1 - précoce 3 - moyen 5 - tardif 7 - très tardif 9.
 oiv 306 coloration des feuilles en automne : jaune 1 - rougeâtre 2 - rouge 3 - rouge foncé 4 - rouge violet 5.

Vigueur et croissance

oiv 351 vigueur rameaux (floraison) : très faible 1 - faible 3 - moyenne 5 - forte 7 - très forte 9.
 oiv 352 croissance prompts-bourgeons (avant rognage, ou maturité) : très faible 1 - faible 3 - moyenne 5 - forte 7 - très forte 9.
 oiv 459 résist. Botrytis grappe : très faible ou faible 1-3 - moyenne 5 - élevée ou très élevée 7-9.

Vassal :

Souche	Nombre de bourgeons	Date de début	débourrement moitié (oiv 301)	Nbre grappes (oiv 153)	Fertilité (grappe/10 yeux)
1	2	6-3	6-3	0	
2	2	21.2	21.2	0	
3	fble			0	
4	3	26.2	6-3	0	
5	2	21.2	21.2	0	
Moyenne			27.2.01		

-5

Date début	floraison moitié (oiv 302)	fin	Taux de nouaison % (oiv 501)	Date début	de moitié (oiv 303)	véraison fin	Date de maturité (oiv 304)	Début aoûtement (oiv 306)